

A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/ Quinhentista e Seiscentista Portuguesa¹

La fruta en la gastronomía portuguesa (siglos XV- XVII)

Fruit in the Portuguese gastronomy of the 15th/16th and 17th century

Inês da Conceição do Carmo Borges

RESUMO: a gastronomia portuguesa nos domínios da história e da memória entre os séculos XV e XVII dá-nos investimentos literários, discursivos, culturais de duas obras fulcrais para o aprofundamento do tema, sensibilidades, gostos, e sentidos culturais. Na economia particular deste capítulo não foi possível invadir o pensamento autoral, as filiações culturais, precisos que organizaram os ambientes que geraram a obra, o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. A especialização memorial da fruta na história da gastronomia portuguesa através desta obra, e da *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues é também uma reconstrução do passado. Sumariam-se dados biográficos sobre a autoria e perseguiram-se indicadores que esclarecem esta obra Seiscentista. O limite cronológico fixou-se literalmente em 1700, pelo que englobamos estas duas obras, uma manuscrita, *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* de Portugal, que mesmo tendo sido escrita no interior da periodização de Quatrocentos/Quinhentos, só foi publicada no século XX, em Coimbra, por ordem da Universidade, em 1967, sob a responsabilidade dos Professores Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, e a outra na categoria de impressa e editada a primeira vez, no período de Seiscentos, em Lisboa, na oficina de João Galraão: 1683, e dedicada ao Senhor Conde de Vimioso.

1 Doutoranda em História de Arte, pela Universidade de Coimbra; Investigadora Colaboradora no CEAUCP / CAM – GEMA (Centro de Estudos Arqueológicos das Universidades de Coimbra e Porto / Campo Arqueológico de Mértola – Grupo de Estudos Multidisciplinares em Arte).

PALAVRAS-CHAVE: Fruta; Gastronomia; Portugal; Livros; séc. XV – XVII

RESUMEN: la gastronomía portuguesa de los siglos XV y XVII brinda aportes para la profundización de la sensibilidad del tema, los gustos y significados culturales. Se examina la fruta a través de dos obras: por un lado el *Libro de cocina de la Infanta D. Maria* de Portugal, monumento de especialización de la fruta en la historia de la cocina portuguesa; por otro, *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues. El *Libro de Cocina de la Infanta D. Maria*, a pesar de haber sido escrito entre los siglos XIV y XV, recién se publicó en el siglo XX, en Coimbra por orden de la Universidad. El segundo libro fue publicado por primera vez en el período de 1600, en Lisboa. Sobre la base de estos dos libros, este artículo ofrece un aporte al conocimiento de la historia de la valoración de la fruta en Portugal.

PALABRAS CLAVE: Fruta, gastronomía, Portugal, libros, siglo XV – XVII

ABSTRACT: Portuguese gastronomy in the fields of history and memory between the 15th and the 17th century provides us with literary, discursive and cultural investments of two essential works for the in-depth study of the topic, sensibilities, tastes and cultural meanings. Given the specific economy of this chapter, we weren't able to dissect the precise authorial frame of mind and cultural affiliations which organized the environments that generated the work, the *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. The memorial specialization of fruit in the history of Portuguese gastronomy throughout this work, and *Arte de Cozinha*, by Domingos Rodrigues, is also a reconstruction of the past. A summary of the biographical information concerning authorship is presented, along with indicators which clarify this 17th century work. The chronological limit was literally set in 1700, and therefore these two works were included. One was handwritten – the *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* de Portugal –, and even though it was written within the time period of the 15th/16th century, it was only published in the 20th century (more specifically in 1967) in Coimbra, by order of the University and under the supervision of Professor Giacinto Manuppella and Professor Salvador Dias Arnaut, and the other one – “*Arte de Cozinha*” – was printed and edited for the first time in 1683, in Lisbon, more specifically in the “*Officina de João Galraão*”, and dedicated to the Count of Vimioso.

KEY WORDS: Fruit; Gastronomy; Portugal; Books; 15th – 17th century

A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/Quinhentista e Seiscentista Portuguesa

A gastronomia portuguesa nos domínios da história e da memória entre os séculos XV-XVII dá-nos investimentos literários, discursivos, culturais de duas obras fulcrais para o aprofundamento do tema, sensibilidades, gostos, e sentidos culturais. Na economia particular deste artigo não foi possível invadir o pensamento autoral, as filiações culturais, precisos que organizaram os ambientes que geraram a obra, o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. A especialização memorial da fruta na história da gastronomia portuguesa através desta obra, e da *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues é também uma reconstrução do passado. Sumariam-se dados biográficos sobre a autoria e perseguiram-se indicadores que esclarecem esta obra Seiscentista. O limite cronológico fixou-se literalmente em 1700, pelo que englobamos estas duas obras, uma manuscrita, *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, que mesmo tendo sido escrita no interior da periodização de Quatrocentos/Quinhentos, só foi publicado no século XX, em Coimbra, por ordem da Universidade, em 1967, sob a responsabilidade dos Professores Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, e a outra na categoria de impressa e editada a primeira vez, no período de Seiscentos, em Lisboa, na oficina de João Galraão: M. DC. LXXXIII, e dedicada ao Senhor Conde de Vimioso. Esta última obra, a *Arte de Cozinha*, teve mais duas edições em Seiscentos (1683 e 1693). E uma generosidade editorial que nos remete para as suas impressões, estampadas nas centúrias de Setecentos (1732; 1741; 1794), e Oitocentos (1836; 1844, entre outras datas). Organizando estatisticamente esta informação, verifica-se que a actividade memorial impressa em Portugal, sobre a gastronomia Quatrocentista/Quinhentista e Seiscentista, se situa rigorosamente entre 1680 e 2002 para a *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, e entre 1967 e 1986 para o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Temos assim no universo da análise temática da fruta, uma obra originalmente manuscrita e uma impressa.

As características ortográficas do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (1986) levam-nos a pensar que este códice I. E. 33. da Biblioteca Nacional “Vittorio Emanuele III” de Nápoles, contém textos que em grande parte remontam aos fins do século XV e princípios do século XVI. O processo cultural do humanismo renascentista que em Portugal

desabrochava num quadro social limitado durante as décadas de 30 e 40 do século XVI para depois se projectar em significativo tempo breve na reforma da Universidade de Coimbra começou a ser claramente contrariado pelo impacto da Contra Reforma Tridentina (García, 2006: 628-629). Durante a maior parte do último quartel do século XVI os valores integristas da Contra-Reforma generalizaram-se, enquanto os projectos culturais do humanismo renascentista se foram dissipando ou diluindo em expressões de um classicismo progressivamente mais devedor de uma cultura barroca (García, 2006: 633). É neste quadro cultural que é escrito o manuscrito do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, referência literária que nos dá vestígios do vasto complexo histórico-geográfico em que os portugueses se moviam fora da Europa, através da expansão marítima, com o seu cruzamento de virtualidades políticas e potencialidades comerciais, reflectidas nas receitas culinárias com a alusão às especiarias do oriente (pimenta, canela, gengibre, cravo, açafrão, açúcar) provenientes dos diferentes domínios ultramarinos portugueses espalhados pelo mundo.

O livro a *Arte de Cozinha*, da autoria de Domingos Rodrigues, é escrito e editado em Portugal no período Pós-Restauração (1669-1700), nas últimas décadas do século XVII. Alcançada a paz com Espanha, encerravam-se vinte e oito anos de problemas inerentes à pressão da Guerra da Restauração, mas no plano cultural Portugal continuou a pulsar em ritmos que não se diferenciaram consideravelmente dos que haviam precedido a nova conjuntura (García, 2006: 665). Com o fim da Restauração, a situação do Estado régio ficara consolidada no plano externo e interno, expressando-se apenas problemas políticos que se colocaram durante a substituição de D. Afonso VI por D. Pedro II e dificuldades económicas a que se procurou dar saída com a política mercantilista do segundo conde de Ericeira, antecedendo um novo período de prosperidade comercial nos finais do século XVII que corresponde ao começo da chegada do lucrativo ouro do Brasil (Garcia, 2006: 666), fruto da colonização e exploração na zona de Minas Gerais, e no Bispado do Rio de Janeiro, nas “Minas de Goyaz”, e em consequência dos Descobrimentos Portugueses na América.

Os últimos anos da década de 1680 correspondem ao surto importante de edições da obra gastronómica a *Arte de Cozinha*, que reflecte igualmente nas suas receitas culinárias a expansão marítima portuguesa, os ingredientes do Oriente/Índia, que perpetua do anterior período, as-

sim como dos espaços cada vez mais coloniais de África e América integrantes também no império português em transformação. Apesar deste se contrair, salva-se também uma memória gastronómica com os seus vestígios, destacando-se as receitas como elementos marcantes do património cultural português.

O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria

O *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* é um manuscrito, códice português, “CÓD. I. E. 33. Cartáceo, de 73 folhas” da Biblioteca Nacional “Vittorio Emanuele III” de Nápoles, que remonta ao final do século XV ou aos princípios do século seguinte. Este traz-nos uma curiosa contribuição para o vocabulário histórico da linguagem nacional portuguesa, como também ilumina uma faceta da vida social (a da antiga, sempre viva e inesgotável arte de cozinhar e bem comer, que chegou a sugerir a Anthelme de Brillat-Savarin o quarto aforismo da *Physiologie du goût*: “Dis-moi ce que tu manges; je te dirai ce que tu es”) numa época da história nacional portuguesa para a qual bem pouco se conhece, visto que o mais antigo documento desta matéria apetitosa – A “*Arte de Cozinha*”, de Domingos Rodrigues – não é anterior a 1680 (*Livro de Cozinha*, 1986).

Este manuscrito fazia parte do espólio da pequena livraria pessoal que a Infanta D. Maria de Portugal (8-XI-1538/8-VII-1577), filha do Infante D. Duarte e neta de D. Manuel I, levou certamente consigo quando foi consorciar-se (em Bruxelas, 30-XI-1565) com Alexandre Farnésio (1545-1592), 3.º Duque de Parma, Piacenza e Guastalla. A futura Duquesa de Parma era uma jovem senhora de notável cultura, versada nas línguas clássicas, em Filosofia e noutras ciências humanas e divinas; não admira, portanto, que, indo ao encontro do esposo, homem dado às armas e à política muito mais do que a interesses intelectuais, levasse na sua bagagem também livros e manuscritos que lhe haviam de lembrar a Pátria longínqua (*Livro de Cozinha*, 1986).

O Códice I. E. 33. é um tratado composto por quatro cadernos: o primeiro, o Caderno dos Manjares de Carne (“Caderno dos Magares de Carne”), composto por vinte e seis receitas, numeradas de IV à XXIX; o segundo, Caderno dos Manjares de Ovos (“Caderno dos Mamgares de Ovoos”), com apenas quatro receitas, numeradas de XXX à XXXIII

(é o mais pequeno do tratado); em seguida encontra-se o Caderno dos Manjares de Leite (*Caderno dos Mamgares de leyte*), numeradas de XXXIV à XL, com sete, onde a receita de Almojávenas de Dona Isabel de Vilhena (*Almogauanas de dona ysabell de vylhana*), termos que dão nome aos bolos de queijo deixam transparecer a influência árabe na cozinha europeia; e finalmente o Caderno das Cousas de Conservas (*Caderno das Cousas de Comseruas*), com vinte e quatro receitas numeradas de XLI à LXIV. Antecedendo o Caderno dos Manjares de Carne existem três receitas avulsas, são as receitas de número 1 à 3 (Este he o modo q se tem pera enguordar framguoos, Pera se fazer sesemta varas de veludo de pello miudo, vynho dacuquar q se bebe no brasyl q e muito saõ e pera o figado é marauy-lhoso). No fim do Caderno Quarto, Caderno das Cousas de Conservas, também estão incluídas mais três receitas, as de número 65 à 67 (“Receita de dom Luís de Moura pera os demtes”, “Reçeita pera squinecia”, “Receita pera ffogo ou escaldamento”). As seis são de utilidade caseira, e não de culinária. No total temos sessenta e sete receitas.

Fig.1 – Antepenúltima receita do Códice I. E. 33.
Receita de Dom Luís de Moura para os dentes.

Recepta de dom luis de moura
para os dentes,

Tomarão duas canadas de vinho vermelho
e hũa panela noua. Datalhe com a ly hũa
ponq̃ de murta verde e hũa ponq̃ de alcaçuz
e hũa maad̃ chea de cosna e hũa ponq̃
de kosna secas e hũa maad̃ chea de
cafeas de pinhas machocadas e hũa
ponquas de cascas de loma e hũa maad̃
chea sinha de sal cantidade e hũa colher
de prata de pimenta machocada. E hũa pu
coio de beber e hũa de mi e. / Isto hũdo hũdo
de feuer q̃ mingua tres de dos e a pa
nela e en tã quando e lamreado na cu
ma anoute cubramr muito bem acabara
to hũa tualha dobrada por cima e acabe
ca e a lqua mantelunga de pano por q̃
nã saia nem hum bafo e e tan toma
rão a q̃le bafo ahy to acabara e br
apanila e isto jany a ly tanto aqua
to a q̃le lãa toijo lãncar bafo e tirao
tirado hũa ponq̃ de lãa toijo pa
a de adena e xaguar a boca moind̃.
e isto ahy hũa ponq̃ na boca. / E lãa
boca e apanila e a de estar hũa tualha

As Frutas no “Livro de Cozinha da Infanta D. Maria”

No vocabulário quinhentista relativo à cozinha, à expressão gastronómica, no Manuscrito, Cód. I. E. 33., as frutas têm um lugar importantíssimo como ingredientes das variadíssimas receitas culinárias, a par de outros como as especiarias provenientes da expansão portuguesa no oriente e África, o trigo, o pão, os ovos, a carne, o leite, e o açúcar pela frequência da sua utilização, que nos remetem por si também para a

alimentação medieval. O Caderno Quarto, “*Caderno das Cousas de Conservas*” é o que mais atesta a presença destas. Onze receitas utilizam o método de conservação através da calda de açúcar, onde em algumas constam frutas: para fazer diacidrão (“*Pera fazer diacidrão*”), casquinhas (“*casquynhas*”), receita para fazer pêssegos (“*Rta pera fazer pesegos*”), para fazer limões (“*pera fazer limões*”), peras e codornos, perinhas dormideiras (“*perynhas dormydeiras*”), para cobrir diacidrão (“*pera cobrir diacidrão*”), para quartos de marmelos (“*pera quartos de marmelos*”). Para o consumo de longa duração destas conservas: para bocados, marmelada da Cesaria ou Catarina Ximenes (“*Marmelada de Cria Ximenes*”), perada, marmelada de dona Joana, fartes, (“*fartees*”), pessegada (“*pesegada*”), almívar de marmelos (“*pera fazer almiuar de marmelos*”). Esta terminologia é inspirada nos nomes dos frutos, ingredientes principais da sua elaboração. Nestas constam assim cidras (*Citrus medica* L.), pêssegos (*Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica*), limões (*Citrus Limon* (L.) Burm.f.), peras ou codornos² (*Pyrus*

- 2 Codornos XLV/1, 2 – LV/2. Peras, ou peros? O dilema não paira numa atmosfera de estremecimentos amnésicos, mas nem por isso deixa de intrigar o filólogo. O texto XLV-1 já no cabeçalho estabelece uma distinção: *Peras e Codornos*; logo na linha seguinte também distingue: *peras ou codornos*; e nas linhas 12 e 13 ainda diz: *peras ou codornos*. No texto LV-2,3 deixa-se a escolha entre *codornos e peras* “*de conforto*”. Análoga distinção se observa noutro texto de meados do séc. XVI: “Item há muitas peras de engoxa, e as mais fermosas do Reyno, / coxa de dona, pêra pão, peras de baguim, peras docares, codornos, peras trigães, ...” (A p.557 de: Descrição/do/ terreno/em roda da cidade de Lamego duas léguas:/.../ feita por Rui Fernandes, Cidadão da / mesma Cidade, e Tratador das lonas e bordatas de El Rei, / no anno de 1531 para 1532. [Está na Collecção /de/inéditos/de/Historia Portuguesa/publicados de ordem/da/Academia Real das Sciencias de Lisboa/pela comissão de Historia/ da mesma academia/.../tomo V//Lisboa/ Imprensa Nacional/1926]). Pouco mais tarde, em 1610 e em 1629, apresentam a mesma distinção Duarte Nunes de Leão e Miguel de Andrada: “...os termos de Lisboa para peras de variadas maneiras, das quaes há huas carualhaes excellentes, ...& no valle de Collares onde se dão as pardas comus...outras cornicabras, bergamotas, de conforto...De codornos & de marmellos há muita abastança...” (Fl. 62r de: Descrição./ do reino./ de Portvgal./ Per Duarte Nunez do Leão, desembarga-/dor da casa da supplicação./.../EM LISBOA /Impressso com licença, por Iorge Rodriguez./ anno. 1610). Por sua vez, em 1629 Miguel Leitão de Andrada escreveu na fl. 8r-v da conhecida “Miscelânea”: “Tem este pomar muitas outras ruas de aruores de fructas singularíssimas, de peros, & peras de toda a sorte, a camoeza, o verdeal, o pero de Rei, a chainha, & outras mil., & os codornos tão gabados da Rainha Dona Catherina, a quem os Padres mandauão cada anno cargas d’ eles...”. Uma certa confusão neste assunto deve er começado no séc. XVIII, pois João Baptista de castro, em 1745, inclui os codornos no rol das castas de peras: “...saborosíssimas Peras de muitas castas e nomes: De Rei, de Conde, Bergamotas, Bojardas, Cornicabras, Carvalhaes, Conforto, Framengas, Gervasias, Codornos...” (A pp.235-236 de: Mappa/ de / Portugal/pelo padre / João Bautista / de Castro /.../ parte primeira// Lisboa.

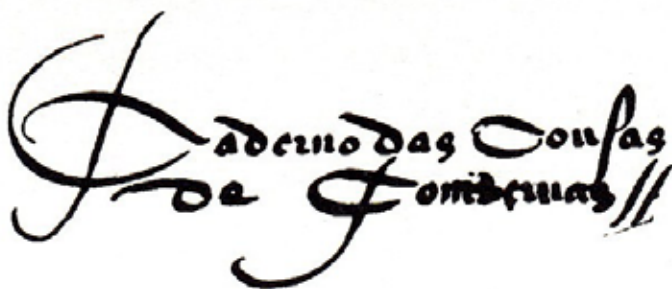
communis L.), perinhas, marmelos (*Cydonia oblonga* Mill.), marmelos bábaros, peras-de-conforto³, peras-pardas⁴, amêndoas (óleo de amêndoas) e pinhões. Nas três receitas avulsas que constam do final deste Caderno, encontramos a citação de romãs (*Punica granatum* L.), como ingrediente, da Receita de Dom Luís de Moura para os dentes.

Os frutos frescos, secos, em doce ou conserva, constituem parte importante da alimentação medieval e moderna, bem como representavam, ainda, papel significativo no comércio nacional e internacional de certas regiões do país. Alguns eram aconselhados enquanto outros eram

- / Na offic. De Miguel Manescal da Costa, /Impressor do Santo Officio./ ANNO M.D.CC.XLV/.../). Este “excursus” histórico leva a admitir que codorno era uma variedade de maçã: um pero. Hoje resta só o nome desses codornos, tão gabados da rainha D. Catarina, embora figurem ainda no riol das variedades consideradas raríssimas na região de Alcobaça, segundo o testemunho de J.Vieira Natividade (*in A Região de Alcobaça* – 1922). In *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, 1986:183-184.
- 3 Côforto (“peras de côforto”) LV/3. É uma antiga variedade de pera portuguesa, hoje desconhecida, que o nosso texto menciona uma só vez (n.º LV-3). Mais tarde, referem-se-lhe sem especial interesse Duarte Nunes de Leão (fl.62r da *Descrição do Reino de Portugal*. Lisboa, 1610) e João Baptista de Castro no parágrafo 12 do cap. X (pp.235-236) do seu *Mappa de Portugal...Parte primeira*. (Lisboa, 1745). O único autor moderno que se refere às peras de “conforto” é – que saibamos – Duarte de Oliveira Jr.: “Recordo-me de ouvir fallar desta pera como variedade muito ordinária, e supponho que se parece com a *Baguim*”. (Veja-se, a página 16: Dicionario /das/ peras portuguesas/Actas do Primeiro Congresso Pomológico/realizado em Portugal e promovido pela redacção/do/Jornal de Horticultura pratica/publicadas/por Duarte de Oliveira, Júnior//Porto/Typographia Occidental/1879). In *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (1986: 123, 185).
- 4 Pera IV/25 – VI/6, 12 – VIII/14 – ... – LXV/26-LXVI/1-LXVII/1. Pardas (Adj. pl. f.) LV/9. Denominação corrente de uma variedade de pêras, as pardas comus de Duarte Nunes de Lião (fl.62r da *Descrição do Reino de Portugal*. Lisboa, 1610). A respeito delas, o já citado Duarte de Oliveira Jr. Diz que “em Portugal há uma grande confusão com esta pêra, porque os pomicultores dão indiferentemente este nome a muitas variedades que têm a cor parda ou acastanhada. Era necessário fazer-se um estudo muito pormenorizado sobre este género de peras, que por si deveriam formar uma categoria, ou uma classe, ou talvez melhor uma secção”. (Pág.29 do citado Dicionario das Peras Portuguesas, Lisboa, 1879). Muito mais concreta e segura doutrina encontramos no esclarecimento que nos foi amavelmente prestado pelo Sr. Eng. J. Vieira Natividade, Director do “Centro Nacional de Estudos e de Fomento da Agricultura”, de Alcobaça: Peras *Pardas*: designam-se assim as variedades em que a epiderme dos frutos se apresenta revestida de “carepa”, ou seja de células suberificadas e portanto mortas, em vez do habitual revestimento de cutina. Por esta razão, os frutos oferecem certa aspereza ao tacto e, conforme as variedades, adquirem a cor acinzentada, acastanhada ou parda. In *Livro de Cozinha* (1986: 220).

proscritos outros iam á mesa de leigos, religiosos, reis e de nobres e, certamente também estavam à mesa do povo, em geral, dada a abundância e variedade de arvores frutíferas que cobriam os terrenos de Portugal dos séculos XV-XVI, sabe-se disso porque existem provas documentais do cultivo de macieiras, pereiras, pessegueiros, cerejeiras, cidreiras, limoeiros, laranjeiras, amendoeiras, nogueiras, entre muitas outras. O grande problema, tanto para a fruta como para os alimentos sólidos ou líquidos, era mantê-los em boas condições para consumo da população no reino, e na que os transportava nos barcos da expansão portuguesa. A inexistência de processos artificiais de conservação levou o homem europeu a recorrer a qualquer um dos métodos tradicionais então conhecidos. Uns mais apropriados à carne e peixe, como a salga e a fumagem, outros utilizados sobretudo para as frutas, como a secagem e a conservação em caldas. O processo de conservação com açúcar é o que parece ser aplicado em todas as receitas do “*Caderno das Cousas de Conserva*” que o códice contém já que ele se limita a referir apenas “conserva” (Hosokawa, 2006: 91).

Fig.2 – “Caderno das Cousas de Conservas”, do Códice I. E. 33



Os frutos mais usados em conserva são: as cidras ou só a sua casca, os pêssegos, os limões, as peras ou os codornos, os marmelos e a abóbora. A confecção desses doces, geralmente era trabalhosa e prolongada porque o processo de preparação envolvia inúmeros cuidados desde a escolha da fruta que deveria ser perfeita, a sua cozedura, as demolhas em águas frias e quentes, o cuidado para não azedarem, a colocação definitiva na conserva. Todo esse processo era bastante demorado, o que levava, em geral de oito a quinze dias para que finalmente o doce em calda estivesse pronto para o consumo e /ou armazenamento, como nos mostra o exemplo: “ãdara quijze

dias e se fazer e no dito dia lhe darão hua feruura aos mesmos marmelos e deitalheam agoa de ffrol”/ [l.1209-1212] (Hosokawa, 2006: 92).

Nas receitas de bolos e outros doces foi verificado que em 46,15% delas incluem fruta. Quatro são à base de marmelos, uma de peras, e outra de pêsegos a que se juntam também marmelos. As outras cinco receitas, à excepção do almívar de marmelos, espécie de xarope, são muito semelhantes, pois o processo de confecção praticamente não varia. Pela-se a fruta, coze-se, e depois pisa-se num gral. O açúcar deve ser posto ao fogo até estar no “ponto”, depois coloca-se nessa calda a fruta e deixa-se cozer bem, não esquecendo os cuidados para não azedar. Esse processo de conservação permite ao doce manter-se em perfeitas condições para consumo a longo prazo, o açúcar foi e ainda é um dos ingredientes bastante utilizados na conservação dos alimentos, por esse motivo é bem merecida a denominação desse caderno que apenas menciona “*Cousas de conservas*” (Hosokawa, 2006: 93).

No “*Caderno dos Manjares de Carne*”, constam limões (sumo) como ingrediente na confecção dos pratos, nomeadamente na receita de pastéis de carne, na de Galinha mourisca, e na receita dos pastéis dos pombinhos; os pinhões, e o fruto seco que constituem as amêndoas (*Prunus amygdalus Batsch*), integram a receita de morcelas. No “*Caderno dos Manjares de Ovos*”, os marmelos bábaros são o ingrediente base, a matéria-prima dos pastéis de marmelos, que é uma receita doce pois inclui açúcar (100%). O “*Caderno dos Manjares de Leite*” é omissos em relação à fruta.

A expressão “*marmelos bábaros*”, cuja existência na moderna terminologia pomológica portuguesa pode sem mais nada ser excluída, define uma determinada e não identificada casta de marmelos⁵ que são

5 E mais perplexo ainda ficará quem, depois dos *marmellos babaros* (XXXIII/2), ler mais adiante uma evidente distinção entre *bãos marmelos e bicudos e cõpjdos e lisos e grandes* de um lado, *babaros* do outro (LIV-3). Deixando aos especialistas de pomologia o esclarecimento deste curioso problema histórico-agrícola, limitar-nos-emos a lembrar que por meados do século XVI a expressão *marmelos bábaros* devia pertencer à linguagem corrente, visto que Rui Fernandes a empregou sem mais explicações: “Há muitos *marmelos babaros*, e muitos galegos, 6 a 4 a real...” (com estas palavras começa o capítulo *Dos marmelos, romãs*, a pág. 558 da Descrição /do terreno /em roda da cidade de Lamego duas léguas:/.../ feita por Rui Fernandes, Cidadão da/ mesma cidade, e Tratador das lonas e bordatas de El Rei, / no anno de 1531 para 1532. Esta curiosa descrição encontra-se impressa in: Cpleção /de/inéditos/de/ Historia portugueza/ publicados de ordem/ da/Academia Real das Sciencias de Lisboa/ pela comissão de

mencionados na terminologia dos pratos deste tratado de cozinha.

A “Arte de Cozinha” de Domingos Rodrigues

“Crédito é dos escritores a utilidade que se tira dos seus escritos; porque então colhem o melhor fruto dos seus trabalhos, quanto mais utilizam com as notícias que inculcam.”

Prólogo, Arte de Cozinha Dividida em Tres Partes(...) Domingos Rodrigues (1693)

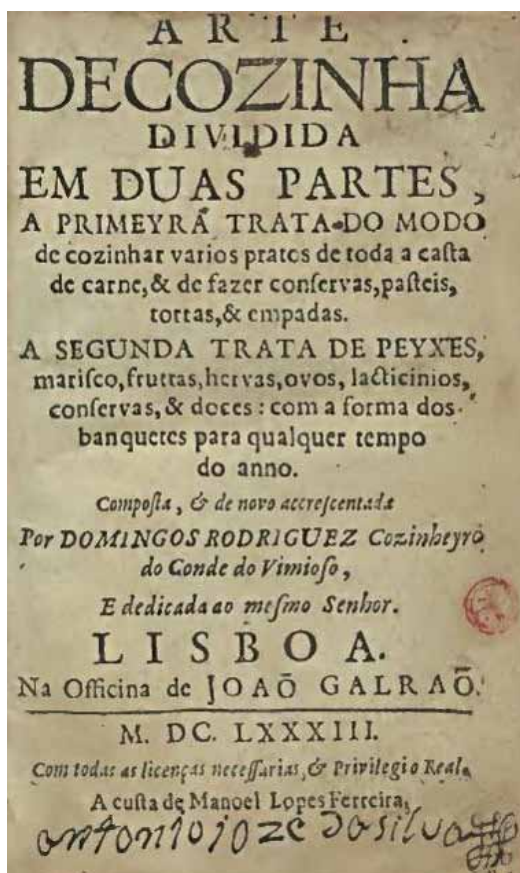
Domingos Rodrigues (1637-1719)⁶ escreveu um tratado de culinária Seiscentista portuguesa, a obra *“Arte de Cozinha, dividida em duas partes, a primeyra trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peyxes, ma-*

Historia/ da mesma academia /.../ tomo V//Lisboa/ Imprensa Nacional/ 1926). Como quer que seja, este adjectivo *bábaro* (se for babaro) afigura-se-nos difícil de explicar, a não ser que se trate do gentílico “bábaro” a indicar uma casta de marmeleiros originária da Baviera, que, como todos sabem, é uma região ainda hoje riquíssima em fruticultura. Se se prescindir desta explicação de certo modo razoável (porque põe no mesmo plano semântico – o geográfico – as duas castas mencionadas por Rui Fernandes: *babaros...galegos*), mas não de todo convincente, talvez não seja descabido pensar num termo análogo a *bêbera* (denominação de um grosso figo temporão, de forma alongada): apenas uma semelhança de forma e tamanho, a mesma que em certos falares da província deu origem ao emprego metafórico de “bêbera” no sentido de “lâmpada eléctrica”. In *Livro de Cozinha* (1986: 175-176).

- 6 Célebre cozinheiro nasceu em Vila Cova à Coelheira (bispado de Lamego), em 1637, e morreu em Lisboa, em 20 de Dezembro de 1719. Serviu nas casas dos marqueses de Valença e de Gouveia e foi chefe das cozinhas da Casa Real, no tempo de D. Pedro II. Adquiriu ruidosa fama na organização de banquetes nas casas dos reis e dos grandes fidalgos, tanto pelo número como pela qualidade dos pratos. Não tinha competidores na sua inventiva que o levava a refinamentos culinários e a uma variedade infinita, desde as sopas às sobremesas e aos vinhos. Sabia iludir os jejuns determinados pelos preceitos da religião, sem exceptuar os da Quaresma, com uma variedade de pratos de peixe que não desmerecia dos opulentos pratos de carne. Assim conquistou na corte, nos salões da nobreza e nos refeitórios conventuais uma autoridade a que se recorria a cada momento e que era seguida sem qualquer objecção. Decidiu-se a compor uma obra do género, tão substancial como os seus famosos banquetes. 2.^a ed., id., 1683; 3.^a ed., id., 1693, esta com uma terceira parte que trata da forma dos banquetes para qualquer tempo do ano e do modo como se guarnece uma mesa redonda à estrangeira; outras edições, Lisboa, 1792 e 1836; houve ainda outras reimpressões. In *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira. Volume XXV* (917).

risco, fruttas, hervas, ovos, lacticinios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno”. No seu frontispício temos: “Composta, & de novo accrescentada por Domingos Rodriguez, cozinheyro do Conde de Vimioso, e dedicada ao mesmo Senhor. Lisboa. Na officina de Joaõ Galraõ: M. DC. LXX-XIII. Com todas as licenças necessarias, & Privilegio Real. A custa de Manoel Lopes Ferreira⁷”.

Fig.3 – Fólio inicial da “Arte de Cozinha” (Rodríguez, 1844 a)



7 683. - [16], [246] p.; 8° (15 cm). - No pé de impr.: Com todas as licenças necessarias, & Privilegio Real. - Colaço segundo exemplar da BN, a que falta, aparentemente, 1 última f. em branco? ao último cad. (R); última f. impr. está mutilada, não permitindo ver a pag. - Barbosa Machado 1, 715. - Inocência 2, 197. - BN Lisboa. Livros port. de cozinha 279. <http://purl.pt/16742>

O livro é assim dedicado ao “*Excellentissimo Senhor Conde do Vimioso*” e no Prologo diz-nos que “Com o exercício de vinte & nove annos, & com a assistencia dos mayores banquetes desta Corte, & de todos os da Casa Real me habilitiei para fazer esta Arte. Todas as cousas, que nella ensino experimentei por minha mão, & as mais dellas inventey por minha habilidade”. A 3.^a parte, “*Forma de um banquete, com que se pode servir a um Embaixador*”, saiu com as novas edições da obra: em Lisboa, por Manuel Lopes Ferreira 1698; em Lisboa impressa na Officina Ferreiriana, 1732; em Lisboa por Carlos Esteves Mariz 1741; em Lisboa por João Antonio dos Reis 1794. A 4.^a parte trata do modo de “*fazer pudiz, e preparar massas*” e foi impresso pela *Typographia de M. J. Coelho, em Lisboa, 1844*.

No prólogo da edição de 1683 adverte:

aos Officiaes de cozinha, que com todo o cuidado, & toda a dilligencia, procurem o asseyo, & limpeza de suas próprias pessoas, em tudo o que fizerem: Que nem ponhão menor dilligencia em trazerem as suas cozinhas tão limpas, & com tão boa ordem, que a todos agrade a sua limpeza, & o seu concerto: Que todas as cousas com que trabalham tenham seu lugar certo, em q se achem quando forem necessarias, & em que se tornem logo a pôr muito bem limpas despois que servirem; não dilatando esta dilligencia para mais tarde.

Esta obra⁸(Rodríguez, 1765) exemplar da linguagem culinária do século XVII reflecte a experiência de um chefe / Mestre da cozinha da Casa Real Portuguesa no tempo de El-rei D. Pedro II, e dos banquetes integrados em festas. Testemunho de um Portugal que costumava em termos de politica real hospedar os seus embaixadores, e de toda uma gastronomia do quotidiano de celebrações muitas vezes efêmeras. Podemos perceber a importância social que a festa tem no Barroco se tivermos em conta que “su boato y su artificiosidad son prueba de la grandeza y poder

8 É esta a mais correcta e accresentada de todas as anteriores, e por isso preferível para o conhecimento dos termos facultativos da arte. Todavia, o chamado *Catalogo da Academia, menciona em lugar d’ella:* (C) A primeira edição, contendo só 1.^a e 2.^a partes: sahiu em Lisboa, por João Galvão 1680. 8.º – Ibi, pelo mesmo 1683. 8.º A 3.^a parte da forma dos banquetes etc. sahiu com a nova edição da obra, feita em Lisboa, por Manuel Lopes Ferreira 1698. 8.º – As tres partes: ibi, na Offic. Ferreiriana 1732. 8.º – Ibi, por Carlos Esteves Mariz 1741. 8.º de VI – 302 pag. – (Há outra, com indicações idênticas no rosto, mas totalmente diversa, e com menor numero de pag.) – Ibi, por João Antonio dos Reis, 1794. 8.º Muitas outras edições poderia aqui mencionar d’este livro, entre nós popularíssimo. A ultima que tenho presente é de 1836, mas creio que mais alguma, ou algumas já depois d’esta se fizeram (Silva, 1987: 197-198).

social del que la da (...) Las fiestas barrocas se hacen para ostentación y para levantar admiración” (Maravall, 1990: 487) ⁹; o que as transforma em “un instrumento, un arma, incluso, de carácter político” (Maravall, 1990: 494)¹⁰. “Mas a festa não era só isso, nem tão pouco mero acontecimento frívolo. Ela tinha o seu papel. Como sinal exterior da riqueza do príncipe ou rei, necessário ao seu prestígio e ao seu êxito, era primordial numa época em que, afirmava Calderón, *la vida es sueño*” (Borges, s/d: 114-5) ¹¹

Em Portugal reinava D. Pedro II, já como rei, depois dos anos de regência até à morte do seu irmão, D. Afonso IV. D. Pedro tinha casado com a cunhada, depois da anulação do matrimónio de D. Maria Francisca de Sabóia com o rei deposto. A rainha era filha do Duque de Nemours, nascida em Paris, e a sua vinda para Portugal foi consequência da política de Luís XIV, que queria atrair o nosso país para a sua esfera de influências, devido à guerra que nessa altura a França mantinha com a Espanha (Rodrigues, 1693: 16). O que nos interessa salientar, mais do que os seus desígnios políticos, é o seu país de origem e família a que pertencia, de forma a se entender melhor o livro do seu cozinheiro, Domingos Rodrigues. D. Maria Francisca teve-o como cozinheiro principal do palácio até morrer; a rainha faleceu três anos depois da publicação da “*Arte de Cozinha*”. A influência da cozinha francesa e dos hábitos que a rainha trouxe consigo, são determinantes na obra de Domingos Rodrigues, que reflecte perfeitamente o que se passava na corte e nas grandes casas de França nessa mesma época. O cozinheiro português teve oportunidade de servir uma rainha que se interessava pela boa cozinha e que provinha de uma família conhecida pelos bons cozinheiros que arregimentava. Assinala-se a enorme coincidência de La Varenne, o cozinheiro mais prestigiado de França, ter saído da casa do Conde d’Uxelles para servir a casa Nemours, a própria casa dos pais de D. Maria Francisca de Sabóia (Rodrigues, 1693).

9 In Mimoso, 2005: 400.

10 In Mimoso, 2005: 400.

11 In Mimoso, 2005: 400

As Frutas na “Arte de Cozinha”

Na linguagem culinária do tratado português de Domingos Rodrigues utilizam-se vocábulos relativos às frutas, sendo referidas: peros¹²; peros camoezes¹³; camoesas¹⁴; peras (peras de conserva; peras doces); marmello (quartos de); maçãs¹⁵ (maças azedas; maçãs fritas); limão (çumo de; talhadas de; hua duzia de limões em talhadas; & limão por cima); lima (Çumo de lima); laranja (çumo de; çumo de duas laranjas azedas); uvas (maduras); ginjas; remaãs (& romãs); cidras (de casca); pessegos (secos); alperches; cerejas; Fruta de siringa; morangos; castanhas; amendoa (amen-doas pizadas; leyte de huma quarta de amendoas); nozes (pisadas).

O que Rodrigues trouxe de novo foi a forma como as frutas eram conservadas, em marmelada, em compota, cristalizadas, ou em geleia. Trata-se de uma influência acentuadamente francesa, com utilização de frutos que até essa altura não eram consumidos nem tratados para serem comidos fora de estação. Aparecem as ginjas, as romãs e os alperces, tanto em calda como cristalizados, com a possibilidade de serem tratados em forma de marmelada, ou geleias (Rodrigues, 1693: 27). A segunda

12 Pêro, s. Do lat. Pyru- ou piru-. Séc. XVI: “...estava a praça chea de muyt muytas uvas frescas, toda a sorte de maçãs, & peros”, Aveiro, cap. 79, p.427 (Machado, 2003: 350).

13 Camoês, adj. A crer em Severim de Faria (*Discursos*, fl. 89, vs), tal denominação provém do top. Galego Santa Eulália de *Camos*. Em 1531-1532: “Item há muitas maçãs em abastança de muitas castas, a saber: *camoesas*, repinaldos, veloso...”, Descrição do Terreno em Roda da Cidade de Lamego..., em Inéd. Hist., V, p. 557; cf.: L.V., Etnografia Portuguesa, II, p.101 (Machado, 1967: 517).

14 **Camo-ena:** eza: uco; c. terra. Efp.; appel.: maçã: e grosseito. V. Sam. (De Lima e Bacellar, 1783: 90).

15 Maça, s. Arilo da noz moscada. Origem ainda um tanto obscura; parece, no entanto, tratar-se de voc. Entrado por via culta, do lat. Medieval *macis*, talvez correspondente ao clássico *maccis*, -dis, de sentido contestável, abonável em Plauto (*Pseudolus*, vs. 832), se bem que *Ernout-Meillet*, por exemplo, julguem tratar-se de palavra forjada pelo comediógrafo latino. Em qualquer caso não fará qualquer relação com *macr* (em Plínio, *Nat. Hist.*, XII, 32), do gr. *Mákir* (vj.: D. E. I., s.v. *mace*). Em 1500: “...sandalo, laca, noz moscada e massa”, Navegação de *Pedro Alvares Cabral*, cap. 15 (cit. de *Dalg.*, s.v.). Maça, s. Do lat. *Mattiāna* (mala), “(maça) de *Mattium*, capital dos Catos, povo germânico (Tácio, *Annales*, I 56)” que teria sido provável produtora de especial tipo de maçãs. Como top. Nome de ri, em 1187, no *Instituto*, vol. LVI, p.200, na forma *Maçaas*. Maçaal, s. *Ant.* De *maçaã*, forma antiga de *maça*. Séc. XIV: “uiron seer elRey aa soonbra de hun *maçaal*”, *Crônica Troyana* I, 115, 8 (*Lorenzo*). In Machado, 1967: 1450. Maç-ãa, eira (málon) c. Fructa (mala) face do rosto. V. a. (De Lima e Bacellar, 1783: 430).

parte da obra, o Capítulo IX. & ult. “De doces de frutas”, apresenta-nos: “Marmellada commua (Rodrigues, 1693: 169)”; “Marmellada de çumos” (Rodrigues, 1693: 170); “Marmellada de Jeleya” (Rodrigues, 1693: 170). sendo que desta forma se poderiam fazer as geleias de romãs, camoesas, gínga, peras, uvas ou maçãs; “a Perada” (Rodrigues, 1693: 171), conserva de pêra; a “Pessegada” (Rodrigues, 1693: 173), com pêssegos; “Pêssegos secos” (Rodrigues, 1693: 173-174), com pêssegos ou alperches. As frutas eram para ser comidas isoladamente, mas também para serem utilizadas nas receitas de pratos salgados, como acontecia com peros, cidrões, gínjas, etc. (Rodrigues, 1693: 27).

Na primeira parte da obra que “trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas”, temos a receita “8. Sopa de peros camoezes”:

A sopa de peros se pode fazer em hua tigella nova, na qual se deite o molho de qualquer genero de assado com tres, ou quatro peros em quartos aparados, & ponha-se a ferver: depois de cozidos os peros, botem-se com o molho em hum prato sobre fatias tostadas, & ponha-se o assado por cima com çumo de limão: e vá á mesa (Rodrigues, 1683: 7).

Na receita “9. Sopa de amendoa”:

A Sopa de amendoa se faz deitando-se em meya canada de leite, oyto gemas d’ovos, meyo arratel de açúcar, quatro onças de amendoas muito bem pisadas, & huma quarta de manteiga: tudo isto junto, depois de muito bem batido, ponha-se em hu tacho a cozer em lume brando, & como for engrossando lance-se em hu prato (ou frigideira) ponha-se a cõr na torteira, ou no forno, & corado leve-se à mesa (Rodrigues, 1683).

Variadas receitas de carne tinham frutos como ingredientes: amêndoas, no “Carneiro preto”¹⁶ (Rodrigues, 1683: 17); marmelos e maçãs, no “Carneiro estofado”¹⁷ (Rodrigues, 1683: 8); amêndoas sem casca, na “Perna de Carneiro armada”¹⁸ (Rodrigues, 1683: 21); marmelos, ou não os havendo, maçãs azedas, na “Galinha agra, & doce”¹⁹ (Rodrigues, 1683: 31); maçãs azedas, no “Peru Salchichado”²⁰ (Rodrigues, 1683: 34); amên-

16 Receita 11.

17 Receita 12.

18 Na receita 17.

19 No capítulo III, *De varios pratos de galinha*, na receita 10

20 No capítulo IV.

doas pisadas, no “Peru de sopa branca²¹”(Rodrigues, 1683: 36); marmelos, camoesas e limão, no “Perù com salsa real²²”(Rodrigues, 1683: 36) e no “Perù estilado²³”(Rodrigues, 1683: 37); amêndoas pisadas, nos “Frangãos doces²⁴”(Rodrigues, 1683: 44); uvas maduras, no “Pato com Molho²⁵”(Rodrigues, 1683: 73); sumo de laranja, no “Fígado de porco.” são alguns dos exemplos. A fruta integra as receitas igualmente nos pratos de peixe: leite de amêndoas no “caril para qualquer peyxe²⁶”(Rodrigues, 1683: 126); sumo de limão²⁷ e lima, no “Escabeche” (Rodrigues, 1683: 127); sumo de laranja, na “Lamprea assada”(Rodrigues, 1683: 128); amêndoas, nas “Murcellas”(Rodrigues, 1683: 150).

No capítulo V, “De pasteis, & de tortas doces”, há importantes receitas específicas de frutas, como ingredientes de tortas: “Torta de gingas”; “Torta de Limões”; Torta de Marmellos”; “Torta de Camoezas” e de qualquer outra fruta. No Capítulo VI “De manjar real, & manjar branco”, há o “Manjar branco de peros”(Rodrigues, 1683: 157) A amêndoa é um fruto seco muito presente nas receitas de doces: “Bollos de amendoas”(Rodrigues, 1683: 163); “Bollo de Bacia”(Rodrigues, 1683: 163); “Massapães de ovos”(Rodrigues, 1683: 165); “Pão de Lò de Amendoas”(Rodrigues, 1683: 166); “Fatias de ovos” (Rodrigues, 1683: 168); “Talhadas de ovos”(Rodrigues, 1683: 168).

Curioso é o apontamento que nos dá a utilização do sumo de limões como ingrediente culinário dos sorvetes (Rodrigues, 1683: 176). Nas receitas que integram a “Forma de como se ham de dar os banquetes em todos os meses do anno”, temos além das frutas já referidas (no mês de Fevereiro, Setembro e Dezembro), a fruta de Siringa, e no mês de Fevereiro, morangos (Rodrigues, 1683: 168-199). Nos “Banquetes ordinarios e extraordinarios para qualquer tempo do anno”, temos a romã, na receita 6. “Patos à Francesa guarnecidos cõ marmellos, & romãs”(Rodrigues, 1683: 203). No “Banquete de Peixe para a Quaresma”, temos fruta de

21 No capítulo IV, receita 4.

22 Na receita 5.

23 Na receita 6. *Deste modo se fazem galinhas, pombos, ou coelhos.*

24 No capítulo VI. *De alguns pratos de frangãos*, a receita 6.

25 No capítulo VII. *De alguns pratos de ades, & Patos*”

26 Segunda parte. Pertencen a la segunda parte, también, las 4 referencias subsiguientes.

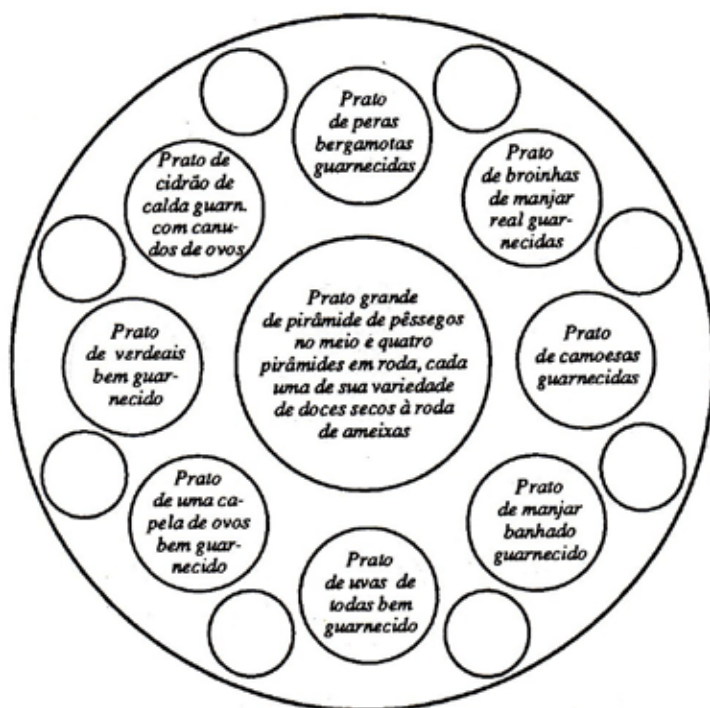
27 Os limões são da família dos citrinos, de componente ácidos. A adição de sumo de limão dá sabores acidulados.

siringa (Rodrigues, 1683: 206). A Receita de Peru, ou Pato, ou Galinha Mourisca integra nozes, como fruto seco (Rodrigues, 1683: 208). Na “Receita de hum banquete à Francesa extraordinário” temos um “Hum prato de peras doces, & cerejas”(Rodrigues, 1683: 200).

Rodrigues descreve a “Forma de um banquete, com que se pode servir a um Embaixador”, onde constam pratos com fruta variada, e com o seguinte texto:

Também me pareceu conveniente repetir aqui a ordem, e forma de um jantar grande, feito à estrangeira, o qual consta de um prato grande posto no meio da mesa com oito pratos meãos em roda, seguindo-se também oito pratinhos em roda; porém tudo na mesma coberta, o que claramente mostra a estampa que se segue, para que da mesma forma se ponham os pratos, e se sigam as cobertas, que em quanto ao comer, pode admitir variedade (Rodrigues, 1987: 204).

Fig.4 – Forma de um banquete, com que se pode servir a um Embaixador.



Fuente: Rodrigues, 1987: 204.

Algumas receitas ensinam a conservar, em achar, marmelos e peras. Achar é uma forma de conserva que hoje designamos por pickles, quer dizer, uma conserva feita com sal, vinagre e especiarias, que aguenta bastante tempo e que pode ser consumida isoladamente ou como fazendo parte integrante de qualquer receita. Domingos Rodrigues introduziu algumas novidades na forma de consumo e preparação de algumas frutas (Rodrigues, 1693: 27). Esta também esteve presente na arte portuguesa da época, sendo retratada por vários artistas, nomeadamente na pintura.

Fig.5 – 1 – Natureza-morta com Pêssegos e Papagaio. 2 – Natureza-morta com Cesto de Frutas e Papagaio.



Fuente: 1- Baltazar Gomes Figueira. Óleo sobre tela, 530 x 890 mm. Não assinada, C. 1645-55. Lisboa, Colección José Lico. 2- Baltazar Gomes Figueira. Óleo sobre tela, 413 x 513 mm. Não assinada, C. 1645-55. Porto, coleção particular.

Algumas das frutas presentes no tratado a *Arte de Cozinha* tiveram representatividade na época Seiscentista portuguesa na pintura de Baltazar Gomes Figueira (1604-1674), pintor nascido e falecido em Óbidos e uma das mais notáveis personalidades da pintura peninsular do século XVII. Famoso no seu tempo como pintor de naturezas-mortas (os chamados *bodegones*) e de paisagens (ao tempo chamadas *países*), beneficiou de uma demorada educação artística em Sevilha, onde o convívio com Herrera el Viejo, Francisco de Zurbarán, Juan del Castilho, Francisco Pacheco, e outras notoriedades do tempo lhe permitiram aprofundar conhecimentos e exercitar-se em géneros picturais onde cedo se tornaria um verdadeiro especialista (Catálogo, 2005: 9). A figura 5.1. Natureza-morta com Pêssegos e Papagaio, apesar do forte desgaste da camada pictórica que retirou delicadeza ao modelado das frutas, e de uma nítida alteração das cores patente no escurecimento geral da tela, ainda se pode

descortinar nela o virtuosismo técnico assente numa agudíssima atenção e numa exímia compreensão das texturas. Parece preceder a outra tela aqui representada com papagaio e fruteiro, que copia livremente parte desta, alterando detalhes da formalização duma composição caprichosa. Seria pois o ponto de partida das versões com o mesmo papagaio dispersas em várias colecções que o tornam um motivo recorrente do atelier obidense (Catálogo, 2005: 166). O quadro com o papagaio tem no primeiro plano um pêsego cortado ao meio mostrando o caroço. É um elemento relativamente insólito pois na pintura europeia é raro e só aparece, repetidas vezes, na pintura de Louise Moillon. É bem possível que na Lisboa de meados de seiscentos existissem pinturas dela, dada a forte presença francesa na Corte, e a larga difusão das suas obras (Catálogo, 2005: 167). A figura 5.2. *Natureza-morta com Cesto de Frutas e Papagaio*, é de uma colação particular. Representa um cesto com figos e peras e um papagaio debicando cerejas. Para além da representatividade simbólica dos seus elementos, com conotações marianas, o facto do pintor colocar fruteiros na tela e aliar à ave as frutas, é de uma enorme pertinência nestas naturezas-mortas portuguesas. Elas dão-nos a forte presença da fruta no quotidiano português num meio socialmente elevado, e a visão de um grande artista de corte com erudita educação exterior, que serve o seu rei como funcionário do Estado de Bragança (tal como novos documentos o referem), ocupado em Lisboa com funções de vistoria nos Paços Reais e de inventariação dos seus recheios, e com uma produção especializadíssima na pintura de bodegones (Catálogo, 2005: 10).

Fig.6 – 1 – *Natureza Morta: Pote e Cesto com Queijo, Figos e Cerejas*. Josefa de Ayala, cerca de 1660-1670. Pormenores. Pintura a óleo sobre tela, A. 540 x L. 1080 mm, não assinada. G.C. 2 – Pormenor.



Procedência: antiga colecção Alfredo Guimarães. Lisboa, Colecção particular G.C.

A figura 6.1. *Natureza Morta: Pote e Cesto com Queijo, Figos e Cerejas*, é da autoria da pintora Josefa de Ayala e Cabrera. Esta nascida em Sevilha, filha do pintor português Baltazar Gomes Figueira e de sua mulher espanhola D. Catarina Camacho Cabrera Romero, em 1630, radicada desde moça em Coimbra e, depois, em Óbidos, onde trabalhou e faleceu em 1684, é sem sombra de dúvidas, a mais celebrada artista nacional do século XVII. Alvo de lendária tradição laudatória tecida em torno da sua obra, não só pela fecundidade criadora de que sempre deu mostras, mas também pelo uso da firme toponímia Josepha em Óbidos com que assinou parte da sua produção, esta pintora de ressaibos iberísticos patenteia com invulgar originalidade, no quadro da pintura portuguesa seiscentista, um papel de indiscutida relevância (Catálogo, 1993: 13).

Este bodegón “*ao espanhol*” representa um pote de barro, queijos, figos e um cesto com cerejas, de boa qualidade tanto no desenho “realista” e na modulação lumínica. Não deixa de se aparentar com um dos dois bodegones da mesma Josefa de Ayala existentes na colecção Gamero Cívico de Sevilha, e com o da colecção Mello Breyner, que parece réplica deste. Procede da antiga colecção Alfredo Guimarães (Catálogo, 1993: 45-46).

Assim como a pintura também a literatura portuguesa do Barroco consagrou na figura de Sórora Maria de Céu, poemas onde as frutas servem de mote para louvar o Criador através do seu significado moral, oculto:

Cântico ao Senhor pelas frutas

Ao Senhor louvemos,
Pelas frutas belas
Que criou regalo
Sendo Providência.

Ao Senhor louvemos,
Nas frutas primeiras
Que são frutas novas
De esperanças velhas.

Ao Senhor louvemos,

Na maçã, e entra,
A que nasceu culpa
E acabou fineza.

Ao Senhor louvemos,
Pelas romãs régias,
Que por dar-nos coroa
As criou com ela.

Ao Senhor louvemos,
E ao louvá-lo venha,
Pelo amo, amora,
Pelo amei, ameixa.

Ao Senhor louvemos,
Na ginja, e cereja
Para o gosto paz,
Para os olhos guerra.

Ao Senhor louvemos,
Nas uvas, que emblemas
Mostram nos altares
E escondem nas cepas.

Ao Senhor louvemos,
Na laranja isenta,
Que a criou esquiva
Porque a criou Bela.

Ao Senhor louvemos,
Do figo ao néctar
E a melhor Mercúrio
Dedicado seja.

Ao Senhor louvemos,
Na fruta das peras
Que dão esperanças

Porque são esperas.
Ao Senhor louvemos,

Do melão nas letras
Que até pelas frutas
Reparte ciências.

Ao Senhor louvemos,
Na avelã, que encerra,
Em pouco miolo
Muita providência.

Ao Senhor louvemos,
Na tâmara excelsa
Que por dar-se a Paulo
Se escondeu a Eva.

Ao Senhor louvemos,
No limão que encerra
A vontade fina,
Em fruta grosseira.

Ao Senhor louvemos,
Pelas frutas belas
Que criou regalo
Sendo providência.

Obras várias, pp.118-119 (Catálogo, 1993: 73-74).

Conclusão

O ponto de partida consistiu em analisar a fruta na gastronomia Quatrocentista/Seiscentista portuguesa, em sistema de fixar memorialmente a mesma, partindo de duas obras, expressões da cultura portuguesa e de uma elite. A sociedade do primeiro tratado não o conheceu na sua amplitude, o que já não aconteceu com o tratado de Rodrigues. Mas porque não houve outras obras sobre gastronomia contemporâneas a este segundo livro? E porque não existem obras impressas anteriores sobre o tema? Quais os condicionalismos sociais, culturais inerentes a esse facto? Que impacto teve o tratado de Rodrigues nas classes sociais economicamente mais desfavorecidas ao longo das suas várias edições?

A especialização memorial de Rodrigues não se afigura redutora, dado que enquanto expressão de uma cultura, ou de um sistema de pensamento, e de uma ligação ao poder oficial, está ligada a muitas especializações memoriais de países como a França, Itália, Inglaterra e mundo Árabe que a influenciaram. A fluidez de um “império” colonial polifacetado, combinando relações internacionais políticas e culturais, concorreu para promover a circulação de memórias, neste caso gastronómicas e do papel especial que a fruta portuguesa desempenhou no paradigma nacional gustativo, e na sua expansão enquanto receituário para países como o Brasil. De Lisboa partiram em caravelas e naus estas duas obras em análise, resultado da mobilização de experiências pessoais, de “misturas”, e “influências” das populações e espaços, através da expansão marítima portuguesa.

Assumimos a ideia de complexidade: diversidade discursiva, permanência de ingredientes, desafiando singularidades. E é nesta complexidade que está a garantia de riqueza gastronómica portuguesa. Rodrigues sofreu influências na estruturação da sua obra, e no domínio do léxico dos sabores, do tratado de culinária francesa *Le Cuisinier François* (1651), de François Pierre de La Varenne²⁸, que foi cozinheiro do marquês d’Uxelles.

Reconhecem-se nele influências francesas e italianas, como nas receitas de Sopas à Italiana, e sopas, ou potagem à Francesa²⁹, Galinha em potagem à Francesa³⁰; Frangãos à Francesa³¹; Perdizes assadas à Francesa³²; Olha Francesa³³; empadas Francesas e empadas Romanas³⁴; Cardos à

28 *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, legumes patisseries, & autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers.* Par le sieur La Varenne escuyer de cuisine de Monsieur le Marquis d’Uxelles. A Paris, chez Pierre David, au Palais, à l’entrée de la Galerie des Prisonniers. M. DC. LI. Avec Privilege du Roy.

29 Capítulo I.

30 Capítulo III.

31 *Primeira parte*, no capítulo VI.

32 *Primeira parte*, no capítulo VIII.

33 *Primeira parte*, no capítulo XVII.

34 *Primeira parte*, no capítulo XX.

Italiana³⁵; pombos à Francesa sobre fatias albardadas³⁶; cabrito à Francesa guarnecido, com cabeças de cabrito recheadas; patos à Francesa, guarnecidos com talhadas de queijo albardadas; torta de presunto agro, e doce, à Italiana³⁷. São evidentes também influências dos ingleses em várias receitas de empadas³⁸ e de tortas³⁹. Da cozinha oriental temos vestígios em receitas de Pombos turcos⁴⁰, e Pombos Turcos com natas⁴¹; em pratos de frangãos Turcos com natas, e cardo⁴². É nítida a influência da cozinha árabe, em receitas de Galinha Mourisca⁴³; Chouriços Mouros⁴⁴; Desina Olha Moura⁴⁵ peixe Mourisco⁴⁶; Almojâvenas de requeijão⁴⁷ e nas postas de peixe à Mourisca com arteletes de massa⁴⁸ (Rodrigues, 1693).

No século XIX, ainda era editado o livro, conforme a edição de 1844 (Rodrigues, 1844b) e a partir desta em 2002 o Fac-símile⁴⁹. Rodrigues é o homem da passagem de uma cozinha de forte acento quinhentista e arcaizante⁵⁰ mas reflexo de um universo dos Descobrimentos marítimos portugueses, para uma cozinha mais moderna e dirigida para

35 *Segunda parte*, no capítulo III.

36 *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no mês de Março.*

37 *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no mês de Agosto.*

38 *Na Primeira parte*, no capítulo XX.

39 *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no Mês de Julho.*

40 *Na Primeira parte*, no capítulo V.

41 *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no Mês de Maio.*

42 *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no Mês de Julho.*

43 *Na Primeira parte*, no capítulo III.

44 *Na Primeira parte*, no capítulo XIV. Estranho o facto de Domingos Rodrigues, relativamente à nomenclatura utilizada revelar profundo desconhecimento dos preceitos espirituais dos Muçulmanos e dos Judeus em termos de alimentos proibidos nos textos sagrados, quer na Tora, quer no Alcorão, uma vez que esta receita em particular utilizava como ingrediente carne de porco. O mesmo acontece com outras nomenclaturas de receitas alusivas ao termo Judeu presentes nesta obra.

45 *Primeira parte*, no capítulo XVII.

46 *Na segunda parte*, capítulo I.

47 *Na segunda parte*, capítulo IV.

48 *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no Mês de Abril.*

49 *Arte de Cosinha*, 2002 http://pt.wikipedia.org/wiki/Domingos_Rodrigues

50 Ainda inspirada na época do “*Livro de Cozinha*” da Infanta D. Maria de Portugal, códice I. E. 33. da Biblioteca Nacional “Vittorio Emanuele III” de Nápoles.

o advento dos novos tempos que se anunciavam. O Liberalismo e a subida das classes burguesas, que viram na cozinha aristocrática um sinal da passagem de estatuto, prepararam o caminho para a revolução culinária que ia acompanhar todas as outras revoluções que o século XVIII e XIX contemplaram (Rodrigues, 1693: 28).

No período Quatrocentista/Seiscentista, a fruta afirmasse e prevalece como um ingrediente importantíssimo na gastronomia portuguesa. Ela tem o seu papel na confecção das receitas culinárias das classes mais favorecidas socialmente, nos hábitos alimentares da nobreza e da aristocracia reinante, estando presente nos banquetes. A forma como os pratos que utilizavam fruta são descritos e a sua presença na arte e na literatura contemporâneas do tratado culinário de Rodrigues, leva a pensar que esta era muitíssimo abundante e apreciada sobre diversas vertentes em Portugal.

Bibliografia

Fontes impressas

- Ariès, Philippe e Duby, Georges (dir). *História da Vida Privada. Vol. 3. Do Renascimento ao Século das Luzes*. Lisboa, Edições Afrontamento, 1990.
- Borges, Nelson Correia. *A Arte nas Festas do Casamento de D. Pedro II*, s.l., Paisagem Ed., s.d.
- Catálogo “Baltazar Gomes Figueira (1604-1674) Pintor de Óbidos “que nos paizes foi celebrado”. 11 de Janeiro /Maio, 2005.
- Catálogo “Josefa de Óbidos e o Tempo do Barroco”. Coordenação Vitor Serão. 2.^a Edição, 1993.
- Catálogo das Obras Impressas no séc. XVII*. Lisboa, Ed. Biblioteca Central da Marinha, 1996.
- De Lima, Bernardo e Bacellar, Me'lo, prior no Alentejo &c. *Diccionario da Lingua Portuguesa, em que se acharão dobradas palavras do que traz Bluteau, e todos os mais Dicionaristas juntos: a sua própria significação: as raízes de todas ellas: a accentuação: e a selecção das mais usadas, e polidas: a Grammatica Philosophica, e a Orthographia Racional no principio, e as explicações das abbreviaturas no fim desta obra*. Lisboa, com licença da Real Mesa Censoria, na officina de Joze de Aquino Bulhoens, Anno de MDCCLXXXIII (1783).

- Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo. *História da Alimentação. 1. Dos primórdios à Idade Média. (Vol. I)* Lisboa, Terramar, 1998.
-
- _____. *História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos Tempos Actuais. (Vol. II)* Lisboa, Terramar, 2001.
- García, José Manuel – *A Historiografia Portuguesa dos Descobrimentos e da Expansão (séculos XV a XVII): Autores, Obras e Especializações Memoriais. Tomo II.* Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Porto, 2006:628-629.
- Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira.* Lisboa, Rio de Janeiro Editorial Enciclopédia, Limitada.
- Hosokawa, Antonieta Buritti de Souza. *O Tratado da Cozinha Portuguesa – Códice I. E. 33. Aspectos Culturais e Linguísticos.* São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Departamento de Letras. Programa Pós-Graduação em Filologia e Língua Portuguesa, Universidade de São Paulo, 2006.
- Livro de Cozinha da Infanta D. Maria.* Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles, Prólogo, Leitura, Notas aos textos, Glossário e Índices de Giacinto Manuppella. Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Biblioteca de Autores Portugueses, 1986.
- Machado, José Pedro. *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados. 2.ª Edição, vol. I.* Lisboa, Livros Horizonte, 1967.
-
- _____. *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados. 8.ª Edição, Quarto Volume M-P.* Lisboa, Livros Horizonte, 2003.
- Marraval, José António. *La Cultura del Barroco. Barcelona, Ed. Ariel, 1990.*
- Mimoso, Anabela Brito Correia de Freitas. *A Novela Breve Portuguesa do Século XVII.* Dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 2005.
- Nobreza de Portugal e do Brasil. 3 Volumes.* Lda. Lisboa, Rio de Janeiro, Editorial Enciclopédia, 1960-1989.
- Rodríguez, Domingos *Arte de Cosinha, dividida em tres partes... Obra util e necessaria a todos os que regem e governam casa. Correcta e emendada n' esta 7.ª impressão.* Lisboa, por João Antonio da Silva, 1765. 8.º
- Rodrigues, Domingos *Arte de Cozinha.* Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Biblioteca de Autores Portugueses, 1987.

- Rodrigues, Domingos (a) *Arte de Cosinha*. Rio de Janeiro: Expressão e cultura, 2002. Fac-símile de Lisboa: Typographia de M. J. Coelho, 1844.
- Rodrigues, Domingos. *Arte de Cozinha dividida em tres partes, a primeira trata do modo de cozinhar vários pratos de todo o género de carnes, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peixes, mariscos, frutas, ervas, ovos, lacticínios, doces, & conservas pertencentes ao mesmo género. A terceira trata da forma de banquetes para qualquer tempo do ano, & do modo com que se hospedão os Embaixadores, & como se guarnece uma mesa redonda à Estrangeira Composta, & terceira vez acrescentada, por Mestre da cozinha de Sua Majestade, que Deus guarde, e dedicada terceira vez ao conde do Vimioso*. Lisboa. Na oficina de Manoel Lopes Ferreyra. com todas as licenças necessárias, & Privilégio Real. Prefácio de Alfredo Saramago, Colares Editora, M. DC. XC. III (1693).
- Rodrigues, Domingos (b) *Arte de Cosinha Dividida em quatro partes, a primeira trata do modo de cosinhar varios guizados de todo o genero de carnes, e conservas, tortas, empadas, e pasteis. A segunda de peixes, mariscos, fructas, hervas, ovos, lacticínios, doces, conservas do mesmo genero. A terceira de preparar mezas em todo o tempo do anno, para hospedar Príncipes, e Estrangeiros. A quarta de fazer pudiz, e preparar massas*. (Domingos Rodrigues Mestre de Cosinha de Sua Magestade). Lisboa, Typographia de M. J. Coelho, 1844.
- Silva, Inocêncio Francisco da. *Dicionário Bibliográfico Português (ed. fac-similada de ed. da I.N. de 1858 – 1923)*, Lisboa, I.N.C.M., 1987.
- Silva, Innocencio Francisco da. *Diccionario Bibliographico Portuguez Estudos*. Tomo Segundo. Lisboa, Na Imprensa Nacional, MDCCCLIX (1859).
- Sousa, D. António Caetano de. *História Genealógica da Casa Real Portuguesa*. Coimbra, Atlântida, 1949.

Fontes Impressas Digitalizadas

- [Biblioteca Nacional (BN) Lisboa. Livros portugueses de cozinha].
<http://purl.pt/16742>
- Rodrigues, Domingues – *Arte de Cozinha, dividida em duas partes, a primeira trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peyxes, marisco, fruttas, hervas, ovos, lacticínios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno*. Na officina de João Galraão: M. DC. LXXXIII. Com todas as licenças necessarias, & Privilegio Real. A custa de Manoel Lopes Ferreira 1683

Anexo Documental

Quadros Sinópticos

Quadro I – A Fruta na Gastronomia Quatrocentista/Quinhentista portuguesa:

Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Códice Português I. E. 33.

A FRUTA	Fonte: <i>Livro de Cozinha da Infanta D. Maria</i> . Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles, Prólogo, Leitura, Notas aos textos, Glossário e Índices de Giacinto Manuppella. Imprensa Nacional Casa da Moeda, Biblioteca de Autores Portugueses, Lisboa 1986.
<i>Amêndoas (óleo de amêndoas)</i>	
<i>Cidras</i>	
<i>Limões</i>	
<i>Marmelos / Marmelos bábaros</i>	
<i>Peras ou Codornos</i>	
<i>Pêssegos</i>	
<i>Pinhões</i>	
<i>Romãs</i>	
Observações: O <i>Livro de Cozinha da Infanta D. Maria</i> é um manuscrito, códice português, “CÓD. I. E. 33. Cartáceo, de 73 folhas” da Biblioteca Nacional “Vittorio Emanuele III” de Nápoles, que remonta ao final do século XV ou aos princípios do século seguinte.	

Quadro – síntese da autora

Quadro II – A Fruta na Gastronomia Seiscentista portuguesa:

a Arte de Cozinha, de Domingos Rodrigues, 1683.

A FRUTA	Fonte: RODRIGUES, Domingues – <i>Arte de Cozinha</i> , dividida em duas partes, a primeyra trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peyxes, marisco, fruttas, hervas, ovos, lacticinios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno. Na officina de Joaõ Galraõ: M. DC. LXXXIII. Com todas as licenças necessarias, & Privilegio Real. A custa de Manoel Lopes Ferreira 1683. <i>Arte de Cozinha</i> dividida em tres partes, a primeira trata do modo de cozinhar vários pratos de todo o género de carnes, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peixes, mariscos, frutas, ervas, ovos, lacticínios, doces, & conservas pertencentes ao mesmo género. A terceira trata da forma de banquetes para qualquer tempo do ano, & do modo com que se hospedão os Embaixadores, & como se guarnece uma mesa redonda à Estrangeira Composta, & terceira vez acrescentada, por Domingos Rodrigues, Mestre da cozinha de Sua Majestade, que Deus guarde, e dedicada terceira vez ao conde do Vimioso. Lisboa. Na oficina de Manoel Lopes Ferreira. M. DC. XC. III
Alperches	
Amêndoa (amendoas pizadas; leyte de huma quarta de amendoas)	
Camoegas	
Castanhas	
Cerejas	
Cidras (de casca)	
Fruta de siringa	
Ginjas	
Laranja (çumo de; çumo de duas larajas azedas)	
Lima (Çumo de lima)	
Limão (çumo de; talhadas de; hua duzia de limões em talhadas; & limão por cima)	
Maças/ maçãs azedas	
Marmelo	
Morangos	
Nozes (pisadas)	
Peras /peras de conserva/ peras doces	
Peros/ peros camoezes	
Pêssegos (secos)	
Romãs; remaãs (& romãas)	
Uvas (maduras)	

Observações: Domingos Rodrigues foi um célebre cozinheiro; nasceu em Vila Cova à Coelheira (bispado de Lamego), em 1637, e morreu em Lisboa, em 20 de Dezembro de 1719. Serviu nas casas dos marqueses de Valença e de Gouveia e foi chefe das cozinhas da Casa Real, no tempo de D. Pedro II.

Quadro – síntese da autora

RECIBIDO: 20-06-2011 • APROBADO: 3-10-2011

Datos del autor: Inês da Conceição do Carmo Borges. Doutoranda em História de Arte, pela Universidade de Coimbra; Investigadora Colaboradora no CEAUCP / CAM – GEMA (Centro de Estudos Arqueológicos das Universidades de Coimbra e Porto / Campo Arqueológico de Mértola – Grupo de Estudos Multidisciplinares em Arte). Coimbra, Portugal. Correo electrónico: Iccb14meister@gmail.com